

## CHÂTEAU DE MARMORIÈRES



### Accords mets et vins

Saumon grille , fromages affinés

### Détails

**Packaging** : carton de 6

**Theme** : Fruitsdemer!

**Domaine** : Château Marmorières

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2022

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Cépages** : Grenache, Roussanne, Vermentino, Bourboulenc

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Languedoc Roussillon

**Appellation** : AOP La Clape

### Dégustation

**Robe** : Cristalline aux reflets argentés

**Nez** : Notes de fruits à chair blanche et de fleurs jaunes

**Bouche** : Belle tension soutenue par une acidité et une mineralité typique des vins de la Clape

**Garde** : 3 ans

**Température de service** : 13°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Splendide vignoble de 120ha de vignes entouré de 200ha de garrigue et bois, Le Château Marmorières est la plus ancienne propriété familiale du Cru La Clape. En 2012, la 8ème génération, représentée par le Comte Jehan de Woillemont, ingénieur et oenologue, reprend les rênes du domaine et apporte innovation et excellence tant à la cave qu'au vignoble. Fort d'une première expérience avec l'achat en 2005 du vignoble de la Commanderie Saint Pierre la Garrigue qu'il a entièrement renoué après plusieurs années à l'abandon, il met en pratique tout son savoir-faire sur ce magnifique terroir de La Clape devenu Cru en 2015.

### Caractéristiques

**Terroir** : Terroir de La Clape, Argilo-calcaire du crétacé

**Cépage** : 40% Bourboulenc 30% Grenache 20% Roussanne 10% Vermentino

**Vendange** : Vendanges mécanique au petit matin, égrappage total et pressurage des raisins

**Viticulture** : Certifié HVE, mesure agro-environnementale, confusion sexuelle, travail mécanique

**Vinification** : Debouillage par flottation, vinification en cuve inox à basse température (13°) pour un développement idéal des arômes.

**Elevage** : Assemblage et élevage en cuve 1 an

